Nr 31.

# GAZETA WIEYSKA.

*Praca wszystko zwycięża.*

w Warszawie dnia 1. Sierpnia Roku 1817.

*O pasiekach w niektórych kraiach Cesarstwa Rossyiskiego. (Rzecz wyięta z pisma peryodycznego, pod tytułem Landwirthschaftliche Zeitung).*

Pasieki, które w wielu kraiach Europeyskich stanowią uboczną tylko i małoznaczną gospodarstwa wieyskiego odnogę, są w Rossyi zbyt ważną rolniczego przemysłu gałęzią. Chów pszczół zapewnia nie tylko główne pożywienie niektórym ludom owego rozległego Państwa, ale nawet i dla handlu zewnętrznego nie może bydź oboiętną rzeczą. Wosk w takiey tam zbieraią obfitości, iż po dostateczném opędzeniu własnéy potrzeby, corocznie z samych portów morza wschodniego dwanaście do piętnastu tysięcy pudów wosku (pud po funtów 40) za granicę wychodzi. Miód także niemniéy iest ważnym dla wewnętrznéy konsumpcyi przedmiotém; prawie cała Syberyia bowiém zakupuie go z Rossyi Européyskiéy. Nayprzednieyszy iest miód biały Lipcem zwany, dostarczaią go szczególniéy pszczoły swoyskie w okolicach obfituiących w lasy lipowe, iako to: w *Astrachanie*, nad rzeką *Donem*, w Białéy i *Małéy* Rossyi, w zachodniéy stronie południowego *Uralu* i innych prowincyiach. Obudwu tych płodów wychodzi z Rossyi corocznie za granicę więcéy iak za 360,000 rubli srebrnych, w czém wosk i świece woskowe około 350,000 rubli srebrnych wynoszą. Szkoda że autor nie wspomniał także za ile kray cały produkuie wosku i miodu, z takiego bowiém wykazu możnaby mieć dokładnieysze wyobrażenie o mnogości pasiek tamecznych.

Chów pszczół odbywa się tu na wielką stopę, w sposób kraiowcom iedynie właściwy. W wielu okolicach utrzymywane są pszczoły swoyskie, dzikie pasieki atoli w daleko większéy znayduią się ilości a naybardziéy w borach *Uralskich* w gubernii *Ufa* po drugiéy zaś stronie gór Uralskich i w całéy Syberyi pszczoły dzikie wcale nie są znane. Tą gałęzią przemysłu gospodarczego

zaymuią się naybardziey Baszkiery, Tatarzy, Tszuwaszowie, kwitnie ona mianowicie w Guberni Kazan i Uffa i w innych prowincyach Azyiatyckich Państwa Rossyiskiego. Nie którzy Baszkierzy, miewaią oprócz pszczół swoyskich po kilkaset, czasem nawet po tysiąc pni dzikich w lasach, które wydaią corocznie po 40, 50, 80, i 100. pudów miodu, co u nich częstokroć znacznieyszą część maiątku stanowi i dla tego też chów pszczół iest tam upowszechniony i odbywa się z naypomyślnieyszym iak tylko sobie wyobrazić można skutkiém; każdy prawie gospodarz tameczny oddaie się szczególniéy téy wielce korzystnéy gałęzi gospodarstwa i osobliwszą do onego iest uposażony zdolnością, tak dalece iż rzeczą iest prawie niepodobną znaleść lud iaki, który by ich w tym przewyższał zawodzie. Ich kray nawet sprzyia niezmiernie temu rodzaiowi gospodarstwa i przemysłu. Pan *Rytszyków* w dzienniku podróży swoich po rozmaitych prowincyiach Państwa Rossyiskiego, *w Rydze* roku 1774 wydawanym, mówi na karcie 145, że zdaie się iakoby przyrodzenie samo wybrało ów kray dla obdarzenia go hoynie wszystkiemi darami, których innym okolicom poiedynczo tylko wydziela. W innych mieyscach nayusilniéy pasiecznikom czuwać potrzeba aby im nowe nieuciekły roie, dla tego też trzymaią na pogotowiu nie daleko mieszkań swoich naywygodnieysze pszczelniki czyli ule. W Baszkiryi atoli bartnicy, w razie podobnym wcale inakszą maią dogodność; nieczyniąc bowiem wielkich zabiegów udaią się na wiosnę lub w iesieni do boru (których tam niezmierna iest obfitość), wybieraią kilka donośnych sosen (bortami zwanych) i przyrządzaią w onych przyzwoite dla pszczół schronienie. Gdy się młode pszczoły wyroią z dawnego siedliska, osiadaią same w owych przyrządzonych bortach, i w onych raz nazawsze pozostaią. Pan *Lepechin* w dzienniku podróży swoich po rozmaitych prowincyach Państwa Rossyiskiego, opisuie iakim sposobém Baszkierzy do pszczół swoich na drzewie osadzonych dostaią się i zabespieczaią ie od niedzwiedzi w pasiekach niezmierne szkody zrządzaiących. Ponieważ sosny na ule przeznaczone są naytroskliwiéy z wszelkich okrzesane gałęzi i doskonale wygładzone, dla wdrapania się zatém nadrzewo używaią długiéy, mocnéy, na trzy cale grubéy liny uplecionéy z cienkiego rzemienia, linę takową uwięzuią około drzewa, i za pomocą onéy, iako też zapomocą karbów powycinanych w drzewie dla oparcia się nogami, dostaią się wygodnie do ulów swoich i łatwo z drzewa złazić mogą. Końcem zabespieczenia miodu przed niedzwiedźmi zabawne wymyślili środki. U zatuły czyli zapory ula przymocowuią tęgi powróz i uwieszaią na nim kloc ogromny (Talük) tak, iż on w tém właśnie mieyscu przypada, którędy niedzwiedź do ula dostawać się musi. Kloc przeszkadzaiący niedzwiedziowi do dopięcia iego za-

miaru, roziątrza, go, zwierz tedy chcąc usunąć tę zawadę, odpycha go na bok, lecz przez takowe poruszenie kloc rozbuiany uderza niedzwiedzia w bok lub w głowę, niedzwiedź na ten czas bardziéy ieszcze rozzłoszczony uderza silniéy ów kawał zawieszonego drzewa, tak więc nadawszy mu większy zamach śilnieysze od niego odbiera razy. Igraszka ta trwa tak długo, aż nareszczie niedzwiedź znurzony długim pasowaniém się lub też silnym uderzeniem kloca zmuszony drzewo opuszcza.

Drugi sposób przez Baszkierów do odpędzenia niedzwiedzi używany iest następuiący. Na gałęzi drzewa innego, daiącéy się nagiąć aż do otworu ula; uwieszaią na mocnych postronkach koszałkę czworokątną, podobną do zawieszanéy ruskiéy kołyski, przyciągaią potém ową gałąź z koszałką do otworu ula kawałkiém deski przymkniętego i przywiązuią cienkim sznurkiem. Niedzwiedź drapie się na drzewo, a chcąc się dostać do ula, musi koniecznie wléźć w koszałkę ową, gdy go zaś sznury któremi gałąź w raz z koszałką do ula iest przymocowaną w iego tamuią zamiarze, rozgniewany oddziera postronki. Gałęź na tenczas uwolniona od siły przytrzymuiącéy, wypręża się nagle zapomocą przyrodzoney sprężystości i porywa z sobą niedzwiedzia w koszałcę siedzącego. Niedzwiédź tam tak długo uwieszony buiać musi, pokąd właściciel nie nadeydzie i onegoż nie zabiie; na drzewo bowiém dostać się nie może dla znaczney odległości, na ziemię zaś skoczyć się niepoważy raz, ponieważ zbyt iest wysoko, powtóre dla nabitych do koła drzewa ostrych palów.

Niektórzy dla zabespieczenia ulów od niedzwiedzi wbiiaią do koła drzewa ostre zakrzywione żelazne haki, które wprawdzie niedzwiedź przy włażeniu zręcznie ominąć umie, lecz złażąc z drzewa nieomylnie tam śmierć swoią znaleść musi.

Stare niedzwiedzie bywaią czasem tak przemyślne i zręczne iż łapami swemi haki wspomnione powyciągaią i na bok odniosą i wtenczas dopiero bespiecznie lizą do ula; okazuie się przeto potrzeba użycia w zwyż przytoczonych środków.

*Moraldi* i inni w przedmiocie o pszczołach znani pisarze utrzymuią iakoby w ulu iednym rzadko kiedy więcéy nad 18,000 pszczół znaydować się mogło. Radzca Stanu Rytszków w Orenburgu ważąc pszczoły nieżywe przekonał się że 75. idzie na ieden *Zolotnik* (⅓ łóta) dla większéy pewności atoli liczył ich 50. na wspomnioną wagę. Róy dobry trzyma w tych okolicach 10 do 12 funtów, naygorsze zaś, iakich dwa lub trzy w iednym pniu osadzać się zwykło, ważą 3 do 4 funtów; lecz bywaią także roie o 18 i 19 funtach. Podług wspomnionéy wagi przeto, na róy dwunasto funtowy liczyćby należało przynaymniéy 57,000 a na funtów 19ście 112,000 pszczół. Lubo uwaga ta nie zbiia rachuby pisarza francuzkiego, wykazuie atoli że gatunki pszczół w Francyi i Oren-

burgu znacznie między sobą różnić się muszą.

Utrzymywano tudzież że pszczoły iako zbyt czyste i chędogie owady zbieraią miód swóy iedynie z drzew i kwiatów; niektórzy twierdzą atoli, że krew mięso i inne mniey czyste rzeczy są także dla nich przydatne. P. Rytszków chciał się własném przekonać doświadczeniém czyli też pszczoły iego będą mięso iadły; kazał przeto w tym celu włożyć w ul zabitą i czysto oprawioną kurę nietknęły iéy przez dni cztery, lecz skoro gnić poczeła obiadły ią ze szczętém.

W okolicach Kaukazkich utrzymywane są licznie pszczoły swoyskie. Zamiast ulów używaią koszów z prętów uwitych, alić są także dosyć powszechne pnie z wydrążonego drzewa. Miewaią 2 lub 22 łokcie długości i leżą na ziemi; wierszchni i dolny otwór zaparty iest kamieniami, z wierzchu zaś są gęsto powiercone dziurki, któremi pszczoły wlataią i wylatuią. Chcąc miód albo wosk podbierać odwalaią tylko kamienie i na ten czas wygodnie dzieło swe uskutecznić mogą.

W Estonii, Kurlandyi Finlandyi i innych prowincyiach Rossyiskich po nad morzem wschodniém leżących, są także liczne pasieki. Miód podbieraią zwykle w miesiącu Wrześniu porozpędzawszy lub po zabiiawszy pszczoły dymem smoły lub siarki, kilku tylko przebaczaią ulom w których zostawuią pszczoły z całym zapasém miodu.

Miód i wosk w Rossyi iest daleko tańszy aniżeli w Niemczech. Dawniéy cena tych płodów była ieszcze mnieyszą, lecz od lat piędziesięciu znacznie się podniosła. Gdy P. *Strahlenberg* podróże w Rossyi odbywał, sprzedawano w Tobolsku Pud to iest 40 funtów nayprzednieyszego miodu po 80 kopiiek. Gdy Radzca Stanu *Miller* tamtędy przeieżdzał pud kostzował dwa do półtrzecia rubli srebrnych, teraz zaś kosztuie sześć do ośmiu rubli.

Dołączam tu (mówi P. Rassmann) własne moie doświadczenie względem uciekania młodych roiów, co oczywistym iest dowodem że ulęcić pragnące roie, przed oddaleniem się z dawnego ula upatruią sobie nowe siedlisko, i żadną sztuką na mieysce dawne zwabić się nie dadzą. Przed kilko laty zastałem w pasiece moiéy ieden pień zbyt lekki, w krótce i ta mała ilość pszczół co się tam mieściła znikła niespodzianie. Ul więc stał próżno z woskowinami, których nie wybrałem był. Razu pewnego spostrzegłszy tam wlatuiącą i wylatuiącą osę, zayrzałem do ula i znalazłem gniazdo tego nieprzyiemnego owadu które natychmiast zniszczyć kazałem W owéy porze kiedy zwykle bywaią roie widziałem że przez dni kilka do owego pustego ula dosyć pszczół przylata. Pewnego poranku ilość pszczół była tam tak znaczna iż ciekawością powodowany znów otworzyłem zatułę, lecz ani pszczół ani znacznéy nie znalazłem odmiany. Nareszcie w samo południe tegoż dnia przyleciał ogromny róy ze wsi i nie-

zwłocznie w owym osiadł ulu. Wnoszę przeto że i do lasu uciekaiące młode roié, w przód sobie siedlisko opatrzą i lubo ie dzisiay pasiecznik skrapianiem wodą, lub innemi zatrzyma sposobami, one przecież nazaiutrz lub późniéy uciekną, ieśli iaka ważna nie zaydzie przeszkoda.

*O utrzymywaniu mléczarni.* (*Rzecz przełożona z francuzkiego.*)

Pewną zaiste iest rzeczą, iż mimo naywybornieyszych własności mléka i nayściśleyszéy dokładności w wyrabianiu onego, wszystkie działania będą niedostateczne i daremne, ieżeli nie przyłożemy wszelkiego starania i usilności do utrzymania ochędostwa w mleczarni i narzędzi w niéy będących.

Temu to ochędostwu po naywiększéy części séry i masła Angielskie i Holenderskie winny swóy zaszczyt. W ostatnim z tych Kraiów ochędóstwo i czystość posunięte są aż do zbytku i zabobonności.

Wieyskié szałasze w Szwaycaryi wystawiaią powierzchowność mało co różniącą się od nędznych chatek które widziemy we wszystkich kraiach; lecz panuiąca w nich czystość co do narzędzi, nie ustąpi toalecie naywytwornieyszéy Damy w Stolicy.

Położenie mléczarni iest rzeczą bardzo ważną; od niéy wiele zależy własność śmietany, masła i séra. Aby mléczarnia była dobra, potrzeba aby odmiany atmosfery były w niéy ile możności nieznaczne. Powinna być podziemna, sklepiona, powinna mieć posadzkę kamienną i spadzistą do spływania wody. Drzwi wchodowe powinny być wewnątrz a okna do utrzymywania świeżego powietrza i rozpędzania wilgoci powinny być obrócone na północ. Te podczas upałów maią być zamknięte aż do zachodu słońca, szczególniéy gdy się obawiamy burzy.

Gdy z daleka grzmot słyszemy, należy posadzkę skropić wodą, okna pozatykać, oglądać naczynia, na których śmietana zaczyna osiadać, i tę natychmiast zebrać; ponieważ w czasie burzy części maślane wychodzą na wierzch w przeciągu czasu mniéy dwunastu godzin; gdy przeciwnie w czasie spokoynym potrzebuią dwadzieścia cztéry godzin.

Chłód mléczarni powinien być taki, aby iéy tamperatura była tak w lecie iak w zimie do dziesiąciu stopni podług termometru *Reaumura.*

Mléczarnia powinna być zamiatana i myta podług potrzeby. Należy uprzątać wszelki gnóy i nieczystość od całéy długości sklépienia i okien. Osoby zaięte chodzeniem około nabiału, maią zawsze wdziewać drewniane sandały (tabots) znayduiące się przy wchodzie do mleczarni, aby tylko w tém obuwiu do niéy wchodziły; które znowu, wychodząc przy drzwiach zostawić należy; to przykłada się tak do ich zdrowia iak do czystości mieysca.

Mléczarnia może być złączona z mieszkaniem gospodarza, ieżeli

idzie tylko o robienie masła i séra na potrzeby domowe; lecz w większych fabrykach, gdzie się maią robić séry na przedaż, powinna się stykać z warstatem nabiałowym.

### *O maśle.*

*Aby mieć dobre i niełatwo psuiące się masło, w robieniu onego następuiącym należy postępować sposobem.*

Mléko wydoione potrzeba złożyć w mléczarni, rzeczą iest istotnie potrzebną aby naczynia, w które się zléwa świeżo wydoione mleko, były gliniane, czysto wyparzone w wodzie wrzącéy dla odłączenia od nich dawnego mléka, które mogło do nich przylgnąć. To stare zgorszkniałe mléko iest niewidzialnym kwasem zakwaszaiącym świeże. Takie naczynia mogą być garncarskiéy roboty z małym zakrzywionym rowkiem czyli kanalikiem w brzegu nakształt dzioba ptaszego. Powinny mieć u wierzchu zewnętrznéy szerokości cali 45. a u spodu i głębokości po 6. cali. Większa głębokość byłaby szkodliwa, a większa szerokość niewygodna; każde powinno zawierać około dwóch garcy.

Gliniane naczynia wewnątrz poléwane są naygorsze; bo ieżeli glina nie iest dobrego gatunku, albo ieżeli iéy dobrze nie wypalono, poléwa odpadaiąc miesza się z częściami sérnemi mléka. Naczynia kamienne nie maiąc téy niedogodności lepsze są od pierwszych.

Zamiast naczyń garncarskich życzyłbym w niedostatku kamiennych, naczynia z drzewa lipowego. Do tego dwie skłaniaią przyczyny. Po pierwsze nie podlegaią tak częstemu stłuczeniu; powtóre, z większą łatwością mogą bydź czyszczone, daleko są lżeysze i łatwieysze do przeniesienia. Kształt ich może być taki sam, iak glinianych dopiero opisanych.

Co do używania tych naczyń; te stawiaią się na posadzce mléczarni; a ieszcze lepiéy byłoby pokłaść wzdłuż iéy ścian belki grube na stopę w średnicy, i pokryć ie deskami do postawienia na nich naczyń z mlékiem; tym sposobem można myć posadzkę nie ruszaiąc z mieysca naczyń z mlékiem. Mléko w nie wlane uformuie się w 24. godzinach z którego śmietanę należy zebrać. Czekaiąc dłużéy, śmietana straciłaby swą słodkość i zgęsłaby, a mléko pod spodem będące, mogłoby się w lecie zsieśdź i skwaśnieć co się z przeciwia doskonałości masła.

Chcąc odebrać śmietanę, podnosi się z wolna naczynie, opiera się iego dziób czyli kanalik na dzbanie cztero lub pięciogarcowym, potém otwiera się końcem palca śmietana przy kanaliku naczynia, aby mléko pod spodem będące zlało się przez otwor w dzban, zostawiaiąc śmietanę w naczyniu.

Wszystkie naczynia iednego podoiu i iednéy godziny powinny bydź wypróżnione w iednéy chwili, z których śmistana zbiera się w osobne dzbany dla przerobienia iéy w innym czasie na masło.

Ieżeli pora roku wymaga, aby kro

wy były doione trzy razy na dzień na ten czas po podstaniu się mléka dwudziestoczterogodzinnem i śmietana będzie się zbierać trzy razy na dzień.

Powiedziano iuż, że w czasie burzy część maślana wychodzi na wierzch w mniéy dwunastu godzin, i że z obawy utracenia iey należy ią zbierać po upłynieniu tego czasu. Gdybyśmy się spóźnili pod czas pogody nad 24. a pod czas burzy nad 12 godzin z oddaniem mléka z pod śmietany, mléko będące w śmietanie nabrawszy kwaśności, udzieliło by iéy śmietanie, która z zachowaniem téy ostróżności może być trzymana cztery i pięć dni nim się przerobi na masło.

Lecz (uczyni ktoś uwagę), czyli, zbieraiąc śmietanę po dwudziestuczterech godzinach, nie mamy się obawiac zmnieyszenia ilości masła, które byśmy otrzymali, daiąc mléku dłuższy czas do wystania się?

Na taką uwagę odpowiada się, iż iest rzeczą z doświadczenia pewną, że śmietana zebrana będąc ieszcze lekką, młodą i słodką na mléku słodkiem wydaie większą ilość masła, niżeli gdyby była zebrana stara z mléka kwaśnego, zsiadłego i dawno wydoionego. W ostatnim przypadku masło nie tylko iest w mnieyszéy ilości, ale nawet iest grube, nie utrzymuie się świéżo i do nasolenia całkiem iest niezdatne.

Smietana trzyma się w mléczarni, aby tylko z niéy oddalić nabiał, z którego ią zebrano; a to z obawy aby przez wyziewy swéy kwaśności nie szkodził tak śmietanie oddzielonéy iak i mléku świeżo tam złożonemu. Należy się także wystrzegać kłaść w mléczarni iakieykolwiekbądź żywności, każdy bowiem zapach szkodzi nabiałowi.

Smietanę iak powiedziano, można trzymać cztéry, pięć i do ośmiu dni; przecież iest rzeczą doświadczoną, iż masło tém iest doskonalsze, im z świeższéy robi się śmietany.

W małych folwarkach nie maiących wielkiéy obfitości nabiału, i gdzie masło robi się tylko na potrzebę domową, używaią maslnicy, zrobionéy z klepek lipowych w kształcie walca, wysokiéy na trzy stopy i u góry trochę wąższéy niż u dołu. Taka maślnica opatrzona bywa trzema lub czterema obręczami na końcach i w środku; Z przyczyny czystości, która chodzeniu około nabiału zawsze towarzyszy. powinna, obręcze płaskie i szérokie przekładaią się nad pół okrągłe, iakice używaią do beczek. Przykrywka maślnicy iest ruchomą i zdeymuie się laska czyli rękoyieść osadzona iest w krążku gęsto podziurawionym.

Po każdém użyciu maślnicy, należy ią ze wszystkiemi do niéy należącemi częściami troskliwie wymyć, słomą wewnątrz i zewnętrz wyszorować i położyć aby ociekła i wyschła, słowem nigdy iéy nie używać dopóki nie będzie w nayściśleyszéy czystości, tworzy się bowiem powoli na niéy sól kwaśna czyli kremortartar mléczny nabiałowi nayszkodliwszy.

Taka maślnica nie iest dostateczna w wielkich folwarkach, gdzie duża ilość śmietany, w tak małéy

machinie nie może być przerobiona na masło.

Pominąwszy wzory maślnic nadto złożonych i skomplikowanych iakich używaią we Francyi, opisze się maślnica składu prostego i daleko od tamtych dogodnieysza, któréy używaią w Szwaycaryi do robienia masła w większych folwarkach. Jest to rodzay beczki długiéy na trzy stopy czyli półtora łokcia; maiącéy w środku, gdzie iest naygrubsza, pięć ćwierci łokcia średnicy i leżącéy poziomo na przedstawku. Oś drewniana przechodzi przez iéy środek, a korba wosi będąca służy do obracania machiny. Ma dwa otwory zatkane szpuntami. Jeden okrągły i mały służy do wylania maślanki po skończonéy robocie; drugi z przeciwnéy strony iest, czwórkątny dość obszerny dla wygodnego włożenia ręki i wyimowania masła bryłami.

W takich maślnicach wyrabia się ilość masła stosowna do ich wielkości, zwyczaynie odbiera się go funtów sto. Wreszcie narzędzia któremi się masło robi niemaią wpływu na iego własności byle tylko robione było bez przerwy.

Wiadomo, iż masło w ten czas iest zrobione gdy się zbiegnie w massę, i w téy chwili maślanka wypuszcza się małym otworem, który był szpuntem zatkany. Wypuściwszy maślankę, wlewa się tym samym otworem przez leiek wiadro świeżéy wody; a zatkawszy znowu szpuntem obraca się machina dla wypłokania i chłodzenia masła. Woda odmienia się do trzech razy, a nawet do czterech, ieżeli masło chcemy dobrze wyczyścić; w ostatniéy wodzie zostawia się masło nieiaki czas, aby ochłodło i stwardniało, szczególniéy ieżeli tego upały wymagaią.

Po należytém ochłodzeniu masła, otwiera się duży szpunt czworokątny wybiera się masło bryłami, kładzie się płótno umyślnie na to wyługowane i zbiia się w większe bryły rozmaitéy wielkości aż do 500 funtów. Im większe są bryły; tém bardziéy są cenione, ponieważ masło lepiéy się w przewożeniu konserwuie.

Masło lgnie do wszystkiego czego się dotyka, szczególniéy do rzeczy nieczystych i takich, które były wyparzone wodą wrzącą; ieżeli nie zachowamy ostróżności chędożenia wszystkiego albo ługiem robionym z popiołu przesianego, albo wodą pokrzywy żygawki mocno sparzonéy. Ile razy płótno lub naczynie użyte było do nabiału, tyle razy należy go tym ługiem lub wodą przed nowem użyciem przepłókać. Osoba maiąca rękami dotykać się masła, powinna sobie ręce takim ługiem lub wodą obmyć, inaczéy masło czypiać się ich będzie.

Zachowawszy wszystkie tu wskazane ostrożności, nadamy masłu wszystkie dobre własności iakie mieć powinno; lecz aby ich nie utraciło, należy go nasolić.

*(Dalszy ciąg w następuiącym Nrze.)*